

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## Organic Sparkling Wine Brut オーガニック・スパークリング・ワイン ブリュット (シャンパーニュ方式)

生産地：	ヴァレ・カサブランカ	ヴィンテージ：	NV (2017年主体)
畑：	沿岸山脈の海拔 370m 周辺の斜面にあるフンド・カサブランカ、ラ・ヴィニーヤ・ゾン、ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード、垂直仕立て、ドリップ式灌漑	生産量：	5,600 ケース
ブドウ品種：	シャルドネ 80%、ピノ・ノワール 20%	収量：	12t/ha
植樹年&密植度：	1998-2003年、4000本/ha	醸造所：	オヴァイエ
収穫：	手摘み 2017年2月7日 - 25日	アルコール度：	12.0%
熟成：	瓶内二次発酵後 6か月	総酸度：	7.57g/L
pH：	3.1	残糖：	9.60g/L
ボトリング時の SO2：	0.074g/L		

### カサブランカ・ヴァレー

カサブランカ・ヴァレーは寒流が流れる太平洋に近く、冷たい海風の影響を受け、夏でも気温が上がり過ぎない冷涼な環境です。なだらかな丘は東にかけて徐々に標高が高くなり、そしてそれが沿岸山脈へと続いています。土壌は砂質ロームを含む堆積層で表土は浅く、水はけが大変良い栄養分の少ない土壌。チリの他のヴァレーと比較すると、収穫量はかなり低めです。これらの冷涼な環境はブドウの成熟スピードを穏やかにし、その結果素晴らしい香りや風味を持つブドウになるため、シャルドネやソーヴィニヨン・ブラン等の品種に最適な土地なのです。

### 醸造

手摘みで収穫されたブドウをカサブランカの畑からオヴァイエにあるワイナリーに直ちに冷蔵運搬し、到着後すぐに圧搾します。固形物を沈殿させて上澄みの果汁のみを第一次発酵。ワインは澱と一緒に熟成され、複雑味のあるワインにするため毎週攪拌作業（バトナージュ）が行われます。その後ワインを瓶に詰めて1-2か月間の瓶内二次発酵を行い、澱とともに6か月間さらに熟成させます。その後デゴルジュマン、ドサーージュを経て出荷されます。

### テイasting・ノート

色調は明るい黄色で、きめ細やかでエレガントな泡立ち。まず花や白い果実の香りが立ち、トーストのような香りもあります。味わいはフレッシュでバランスの取れた、余韻の長いワインです。

参考小売価格： ¥1,980 (税別)

UPC コード： 7804320646589



ECOCERT (エコサート)  
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)  
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



## WINEINSTYLE

ワイン・イン・スタイル株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 董友ビル 2階  
TEL: 03-5413-8831 email: info@wineinstyle.co.jp Web: www.wineinstyle.co.jp